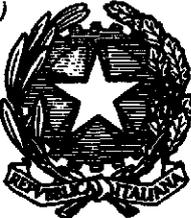
Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 142 del 18 giugno 1988 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%)

PARTE PRIMA — Roma - Sabato, 18 giugno 1988 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 54

MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE COMUNITARIE

DECRETO MINISTERIALE 14 maggio 1988, n. **212.**

Attuazione della direttiva n. 85/397/CEE concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente.

SOMMARIO

MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE COMUNITARIE

DECRETO MINISTERIALE 14 maggio 1988, n. **212.** — *Attuazione della direttiva n. 85/397/CEE concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente.* *Pag.* 5

Allegato *A*:

Parte I — Requisiti del latte crudo destinato al trattamento termico . . . . » 9

Parte II — Trattamento e requisiti del latte pastorizzato . . . . » 9

Parte III — Trattamenti e requisiti del latte UHT e del latte sterilizzato » 9

Allegato *B* — Certificato di salubrità relativo al latte trattato termicamente destinato ad uno Stato membro . . . . » 10

Allegato *C* — Riepilogo delle indicazioni da apporre sui contenitori di latte . . . . » 10

Direttiva n. 85/397/CEE . . . . » 11

Note . . . . » 28

DECRETI E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE COMUNITARIE

DECRETO 14 maggio 1988, n. 212.

Attuazione della direttiva n. 85/397/CEE concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente.

IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE COMUNITARIE

Visto l'art. 14 della legge 16 aprile 1987, n. 183;

Vista la delega conferitagli dal Presidente del Consiglio dei Ministri con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 28 aprile 1988;

Vista la direttiva n. 85/397/CEE concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente, inclusa nell'elenco *A* della legge 16 aprile 1987, n. 183;

Considerato che occorre provvedere all'emanazione del decreto di attuazione della suddetta direttiva;

Sulla proposta del Ministro della sanità;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

1. Il presente decreto stabilisce le norme di attuazione della direttiva n. 85/397/CEE concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente, che ha forza di legge ai sensi dell'art. 14 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

2. La direttiva n. 85/397/CEE viene pubblicata unitamente al presente decreto.

Art. 2.

1. I tipi di latte trattato termicamente ai sensi della direttiva sono il latte pastorizzato, il latte UHT ed il latte sterilizzato che rispondono ai trattamenti ed ai requisiti di cui all'allegato *A*), parte II e III, del presente decreto.

Art. 3.

1. Le definizioni di cui all'art. 2 della direttiva e dell'art. 3 del regolamento CEE n. 1411/71 sono integrate con le definizioni di cui all'art. 2 della legge 30 aprile 1976, n. 397, lettere *a), d), e), f), i)*, punto 1) e *j)*.

2. Il Ministero della sanità ed i servizi delle unità sanitarie locali secondo le rispettive competenze esercitano i controlli previsti dal presente decreto.

Art. 4.

1. Le aziende di produzione che forniscono agli stabilimenti di cui al successivo art. 6 latte crudo destinato al trattamento termico ai fini del commercio in ambito comunitario sono assoggettate a controlli periodici da parte dei servizi veterinari della competente unità sanitaria locale.

2. I controlli di cui al comma 1 sono diretti ad accertare la conformità del latte ai requisiti di cui all'art. 3, lettera *A*, punto 1, lettera *a*), della direttiva.

3. Qualora, a seguito del controllo, siano emersi elementi tali da far ritenere che non siano soddisfatti nell'azienda di produzione i requisiti di sanità animale, prescritti dall'allegato *A*, capitolo VI, della direttiva, l'autorità sanitaria locale dispone specifici accertamenti da effettuarsi da parte del veterinario incaricato, estesi, ove necessario, ad un esame clinico delle mammelle delle vacche lattifere.

4. Nel caso in cui si verifichi che il latte crudo raggiunga il valore limite di cellule somatiche, il veterinario incaricato dalla unità sanitaria locale effettua, al più presto, gli accertamenti clinici sulle vacche lattifere interessate e adotta le necessarie misure di profilassi.

Art. 5.

1. Gli stabilimenti di trattamento termico, i centri di raccolta ed i centri di normalizzazione del latte destinato alla spedizione nei Paesi comunitari sono riconosciuti idonei dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto dei requisiti prescritti:

a) dall'allegato *A*, capitoli I, III e V, della direttiva, per i centri di raccolta;

b) dall'allegato *A*, capitoli I, IV e V, della direttiva, per i centri di normalizzazione;

c) dall'allegato *A*, capitoli I, II e V, della direttiva, per gli stabilimenti di trattamento.

2. Per il riscontro di potabilità dell'acqua di approvvigionamento dei centri di raccolta e di normalizzazione e degli stabilimenti di trattamento termico del latte, secondo le prescrizioni dell'allegato *A*, capitolo I della direttiva, si applicano le disposizioni del decreto di recepimento della direttiva comunitaria del 15 luglio 1980, n. 80/778.

3. Il riconoscimento di idoneità degli stabilimenti di trattamento di cui al comma 1 comporta anche l'approvazione:

a) per il latte pastorizzato, UHT e sterilizzato, dei procedimenti di riscaldamento e dei rispettivi parametri tempo/temperatura;

b) dei tipi di apparecchiature a tal fine usate, con le relative valvole di derivazione;

c) dei tipi di dispositivi di regolazione della temperatura, i cui grafici devono essere datati e conservati per due anni per poter essere esibiti a richiesta dell'unità sanitaria locale.

4. In base alle istanze, con la relativa documentazione, inviate dalle imprese di cui al comma 1 e trasmesse per il tramite delle unità sanitarie locali, con il proprio preventivo parere tecnico-sanitario, il Ministero della sanità dispone, presso i centri o gli stabilimenti per i quali è stato chiesto il riconoscimento di idoneità, sopralluoghi intesi ad accertare l'esistenza dei requisiti di cui al comma 1.

5. I centri e gli stabilimenti riconosciuti idonei sono iscritti in uno speciale registro ufficiale, attribuendo loro un numero di riconoscimento che li identifica ai fini della spedizione di latte nei Paesi comunitari.

6 Qualora venga accertato, attraverso i sopralluoghi disposti dal Ministero della sanita o attraverso i controlli di cui al successivo art. 7, che in un centro di raccolta o di normalizzazione o in uno stabilimento di trattamento del latte sono venute meno le condizioni che hanno consentito il riconoscimento di idoneità, il Ministero della sanità dispone la revoca del provvedimento di ricoscimento e la cancellazione dello stabilimento del registro ufficiale.

Art. 6.

1. Gli stabilimenti riconosciuti idonei al trattamento termico del latte sono tenuti ad effettuare periodici controlli analitici sul latte crudo ad essi fornito e sul latte trattato termicamente di propria produzione per accertare che il latte risponda ai trattamenti ed ai requisiti previsti dall'allegato *A*, parti I, II e III, del presente decreto. A tal fine gli stabilimenti si avvalgono di un laboratorio di diretta dotazione ovvero, previo nulla osta del Ministero della sanità, dei servizi di altro idoneo laboratorio esterno.

2. I controlli relativi al tenore di germi ed al titolo di cellule somatiche del latte crudo comportano almeno quattro prelievi mensili ai fini dell'osservanza delle modalità di valutazione di cui all'allegato *A*, parte I, del presente decreto.

3. Gli esami analitici di cui al comma 1 comportano, in particolare, anche la ricerca dei seguenti residui:

a) di sostanze ad azione farmacologica;

b) di antibiotici;

c) di sostanze ad azione ormonica o ad azione tireostatica;

d) di antiparassitari;

e) di detergenti e di altre sostanze nocive, comunque atte a rendere pericoloso, se non nocivo, il consumo del latte o ad alterarne le caratteristiche organolettiche.

4. I referti analitici, che comprovino il raggiungimento del tenore limite dei germi e delle cellule somatiche o il superamento delle tolleranze ammesse per i residui, vengono comunicati alla unità sanitaria locale territorialmente competente per la sede dell'azienda di produzione.

5. Indipendentemente dai provvedimenti adottati dalla unità sanitaria locale a seguito delle comunicazioni di cui al comma 4, i titolari degli stabilimenti devono escludere dagli scambi intracomunitari, sottoponendolo separatamente a trattamento termico, il latte proveniente dall'azienda interessata dalla segnalazione di cui al comma 4 che alla scadenza di un mese presenti ancora un tenore di cellule somatiche anormale.

6. Ai fini degli scambi intracomunitari i titolari di cui al comma 5 non devono destinare al trattamento termico il latte crudo che, a seguito degli accertamenti analitici, presenti un tenore di germi superiore al limite di cui all'allegato *A*, parte I, al presente decreto e residui delle sostanze di cui al comma 3 in quantità superiore alle tolleranze ammesse. Nè può essere destinato agli soambi intracomunitari il latte trattato termicamente che, a seguito degli accertamenti analitici, presenti un tenore di germi superiore al limite di cui all'allegato *A*, parti II e III, al presente decreto e residui delle sostanze di cui al comma 3 in quantità superiore alle tolleranze ammesse.

7. I controlli di cui al comma 3 sono mirati all'accertamento della rispondenza dei residui eventualmente contenuti nel latte ai relativi limiti di tolleranza ammessi dalle disposizioni nazionali o, in loro mancanza, ai valori massimi tollerabili in base alla letteratura scientifica, sui quali si siano pronunciati il comitato scientifico veterinario o il comitato scientifico dell'alimentazione umana.

8. Gli accertamenti analitici vengono effettuati con i metodi di analisi ufficialmente riconosciuti ai sensi dell'art. 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283, o in loro mancanza, con metodi riconosciuti a livello internazionale.

Art. 7.

1. I centri di raccolta, i centri di normalizzazione e gli stabilimenti di trattamento termico sono soggetti ad un controllo permanente dei competenti servizi della unità sanitaria locale, che provvedono anche a periodici prelevamenti di campioni per gli accertamenti analitici sul latte.

2. Il controllo di cui al comma 1 è diretto ad accertare la permanenza dei requisiti di cui all'art. 5, comma 1 e ad assicurare:

a) l'osservanza delle prescrizioni, di cui all'allegato *A*, cap. V, della direttiva, relative all'igiene del personale, dell'ambiente e delle attrezzature nonchè al lavaggio, alla pulizia, ed alla disinfezione dei recipienti e delle cisterne, con l'obbligo di usare soltanto prodotti registrati come presidi medico-chirurgici;

b) l'osservanza delle prescrizioni, di cui all'allegato *A*, cap. VII, della direttiva, relative alla refrigerazione obbligatoria del latte crudo, ai controlli e alle

garanzie supplementari del latte crudo non sottoposto a trattamento termico entro le 36 ore dalla sua immissione nello stabilimento nonchè alle modalità dei trattamenti termici;

c) l'osservanza delle prescrizioni, di cui all'allegato *A*, cap. VIII, IX e XI, della direttiva, relative alle modalità di confezionamento, di deposito e di trasporto del latte.

Art. 8.

1. I requisiti del latte crudo destinato al trattamento termico e i requisiti microbiologici dei tre tipi di latte trattato termicamente destinati agli scambi intracomunitari devono corrispondere ai valori indicati nella direttiva e richiamati nell'allegato *A*, parti I, II e III, del presente decreto, con decorrenza, per la fase 1, dal 1° gennaio 1989 e per la fase 2 dal 1° gennaio 1993.

2. Le condizioni prescritte per la fase 2 si applicano al latte trattato termicamente confezionato per il consumo diretto a decorrere dal 1° aprile 1990.

Art. 9.

1. Il certificato sanitario di scorta del latte trattato termicamente destinato ai Paesi membri è rilasciato dal sanitario incaricato dell'unità sanitaria locale. Il certificato deve essere redatto nella lingua o nelle lingue del Paese destinatario in conformità al modello di cui all'allegato *B* del presente decreto.

2. Le cisterne adibite al trasporto del latte pastorizzato destinato ai Paesi membri sono soggette, prima della partenza, a piombatura da parte dell'autorità di cui al comma 1, che vi provvede all'atto del rilascio del certificato sanitario di scorta, previo accertamento della rispondenza della cisterna e delle relative modalità di riempimento ai requisiti prescritti dall'allegato *A*, capitolo XI, della direttiva.

Art. 10.

1. Le cisterne adibite al trasporto del latte trattato termicamente destinato agli scambi intracomunitari, autorizzate ai sensi dell'art. 44 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, devono essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei prodotti lattiero-caseari di cui al decreto del Ministro della sanità 7 gennaio 1984.

2. Le cisterne di cui al comma 1 possono essere altresì adibite al trasporto dell'acqua potabile purchè risultino rispettati i requisiti dettati dal decreto di recepimento della direttiva comunitaria del 15 luglio 1980 n. 80/778.

3. I centri di raccolta, i centri di normalizzazione e gli stabilimenti di trattamento termico del latte non devono adibire i locali, gli impianti o i materiali ad usi diversi dalla raccolta, dal trattamento e dal deposito del latte e dei prodotti lattiero caseari.

Art. 11.

1. I contenitori di latte trattato termicamente confezionato per il consumo diretto destinato ai Paesi membri devono recare le indicazioni di cui all'allegato *C* al presente decreto.

Art. 12.

1. Il Ministero della sanità per il tramite del Ministero degli affari esteri notifica alle competenti autorità degli Stati membri nonchè alla Commissione delle Comunità europee gli elenchi ufficiali dei centri di raccolta e di normalizzazione e degli stabilimenti di trattamento del latte riconosciuti idonei, con i rispettivi numeri di riconoscimento.

2. Con le stesse modalità del comma 1 vengono notificati i provvedimenti di revoca del riconoscimento di idoneità.

Art. 13.

1. Qualora uno Stato membro comunichi, per il tramite del Ministero degli affari esteri, al Ministero della sanità ed alla Commissione delle Comunità europee di ritenere che in uno stabilimento di trattamento od in un centro di raccolta o di normalizzazione del latte nazionale non siano rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità dispone l'immediata ispezione presso gli impianti interessati e adotta ogni conseguente misura cautelare, dandone motivata comunicazione alla competente autorità centrale del Paese membro.

Art. 14.

1. Il Ministero della sanità, qualora dai controlli effettuati sul latte di provenienza comunitaria siano emersi elementi tali da far ritenere che in uno stabilimento di un Paese membro non siano rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, ne informa, per il tramite del Ministero degli affari esteri, la competente autorità centrale del Paese membro e la Commissione delle Comunità europee.

2. Qualora, tuttavia, emergano dubbi sulla effettiva adozione o sull'adeguatezza delle misure adottate, il Ministero della sanità attraverso dirette intese con la competente autorità centrale del Paese membro interessato esamina tutti i mezzi, anche con un sopralluogo presso lo stabilimento contestato, per superare la controversia, informando poi la Commissione delle Comunità europee delle soluzioni concordate.

3. Quando sia risultato impossibile raggiungere una intesa e sia stata adita la Commissione delle Comunità

europee per acquisire in materia il parere di uno o più esperti comunitari, il Ministero della sanità dispone l'intensificazione dei controlli sul latte proveniente dallo stabilimento contestato, per l'adozione delle misure conseguenti che, come in ogni caso di referto analitico irregolare, possono comportare a richiesta dello speditore o dell'importatore o del loro rappresentante il rinvio del prodotto allo speditore o il suo impiego, ove possibile, per altri scopi non alimentari ovvero ai sensi dell'art. 7, paragrafo 4, della direttiva la sua distruzione.

4. Sulla base delle risultanze della perizia tecnico-sanitaria effettuata dagli esperti comunitari il Ministero della sanità può disporre il provvisorio divieto d'introduzione nel territorio nazionale del latte trattato termicamente proveniente da detto stabilimento.

5. Tale provvedimento di divieto, da notificarsi agli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna e, per il tramite del Ministero degli affari esteri, alle competenti autorità centrali del Paese membro interessato ed alla Commissione delle Comunità europee, rimane in vigore fino ad una nuova pronuncia ufficiale comunitaria.

Art. 15.

1. Il Ministero della sanità, per il tramite del Ministero degli affari esteri, comunica alla Commissione delle Comunità europee i nominativi di esperti nazionali del settore per l'inserimento nell'elenco ufficiale di esperti comunitari.

Art. 16.

1. Qualora l'ufficio veterinario di confine, porto, aeroporto e dogana interna accerti che il latte trattato termicamente non è conforme ai requisiti prescritti ne informa lo speditore o l'importatore o il loro rappresentante e il Ministero della sanità.

2. Qualora non si oppongano controindicazioni sanitarie, a richiesta dello speditore o dell'importatore o del loro rappresentante, l'ufficio di cui al comma 1 può autorizzare la restituzione del latte allo stabilimento di provenienza ovvero l'inoltro condizionato a destinazione sotto vincolo sanitario ai fini delle ulteriori determinazioni di cui al comma 4.

3. Nei casi di cui al comma 2 l'ufficio deve adottare le misure cautelari atte a evitare l'abusivo impiego alimentare del latte e deve annotare sul certificato sanitario di scorta la specifica destinazione del latte.

4. Qualora la restituzione del latte risulti impossibile per motivi di carattere sanitario, ne viene ordinata la distruzione salvo che, sentito il Ministero della sanità, sia possibile autorizzarne la destinazione ad impieghi diversi dall'alimentazione umana.

5. Qualora la difformità del latte ai requisiti prescritti venga accertata dalla competente autorità sanitaria locale, la stessa dispone il sequestro, dandone comunicazione allo speditore o all'importatore o al loro rappresentante e al Ministero della sanità.

6. Con le stesse modalità di cui ai commi 2, 3 e 4 l'unità sanitaria locale provvede alla restituzione del latte, ovvero alla sua distruzione o al suo impiego per scopi diversi dall'alimentazione umana.

7. Ogni decisione adottata deve essere notificata per iscritto, debitamente motivata, allo speditore o all'importatore od al loro rappresentante, informandoli dei mezzi di opposizione previsti dalla vigente normativa, con le procedure ed i termini relativi.

8. Qualora, tuttavia, la difformità del latte dai requisiti prescritti risulti fondata sulla diagnosi di una malattia infettiva o contagiosa o su di un'alterazione tale da costituire un pericolo per la salute umana o degli animali ovvero su un'infrazione grave, l'ufficio di cui al comma 1 o l'unità sanitaria locale competente deve darne immediata comunicazione al Ministero della sanità.

9. Il Ministero della sanità, per il tramite del Ministero degli affari esteri, notifica alle competenti autorità governative del Paese comunitario di provenienza del latte contestato ed alla Commissione delle Comunità europee i provvedimenti adottati quando essi siano stati determinati da:

a) alterazioni pericolose per la salute umana;
b) implicazioni relative a malattie infettive o contagiose;
c) gravi violazioni dei requisiti prescritti dalla direttiva.

10. Lo speditore o l'importatore o il loro rappresentante hanno il diritto di chiedere il parere di un esperto comunitario, ufficialmente designato fra quelli inclusi nell'apposito elenco compilato dalla Commissione delle Comunità europee, appartenente ad un Paese comunitario estraneo alla controversia, con effetti sospensivi rispetto all'adozione di ulteriori provvedimenti.

Art. 17.

1. Nel caso in cui uno Stato membro comunichi l'insorgenza di casi di afta epizootica in una zona del proprio territorio nella quale sono state adottate misure profilattiche secondo le vigenti disposizioni comunitarie, il Ministro della sanità, con propria ordinanza, può limitare o vietare temporaneamente l'introduzione nel territorio nazionale del latte pastorizzato ottenuto in uno stabilimento che sia situato o che raccolga latte crudo nella zona suddetta.

2. Quando uno Stato membro comunichi che i preesistenti focolai di afta epizootica hanno assunto carattere estensivo ovvero che in esso è insorta una

malattia grave e contagiosa degli animali, il Ministro della sanità, con propria ordinanza, può limitare o vietare temporaneamente l'introduzione nel territorio nazionale di latte pastorizzato e di latte U.H.T. comunque proveniente dal territorio dello Stato membro interessato.

3. Il Ministero della sanità notifica senza indugio alla Commissione delle Comunità europee ed agli altri Paesi membri l'adozione delle misure cautelari di profilassi di cui ai commi 1 e 2 e la loro successiva revoca.

4. Viene altresì notificata senza indugio alla Commissione delle Comunità europee ed agli altri Stati membri, a cura del Ministero della sanità, l'eventuale insorgenza nel territorio nazionale dell'afta epizootica o di ogni altra malattia grave e contagiosa del bestiame non contemplata nelle ordinanze di competenza del Ministero della sanità con l'indicazione delle relative misure di lotta adottate.

5. Quando in sede di comitato veterinario permanente delle Comunità europee sia stata deliberata la modifica o l'abrogazione delle misure cautelari di cui ai commi 1 e 2, anche al fine di garantirne il coordinamento con quelle adottate da altri Paesi membri, il Ministro della sanità, con propria ordinanza, assicura l'attuazione delle decisioni comunitarie.

Art. 18.

1. Ai sensi dell'art. 16 della direttiva le disposizioni del presente decreto entrano in vigore il 31 dicembre 1988.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, addì 14 maggio 1988

Il Ministro: LA PERGOLA

Visto, *il Guardasigilli:* VASSALLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 4 giugno 1988
Atti di Governo, registro n. 74, foglio n. 16

ALLEGATO *A*

Parte I

REQUISITI DEL LATTE CRUDO DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO

1) *Requisiti chimico-fisici:* (**)

Punto di congelamento (indice crioscopico) ≤ − 0,520 °C

Residui di antibiotici (**)		
	penicillina	< 0,004 ug/ml
	altri	non rilevabili

2) *Requisiti microbiologici e biologici:* (**)

	Fase 1	Fase 2
Tenore di germi a 30 °C.	≤ 300.000/ml (1)	≤ 100.000/ml (1)
Titolo di cellule somatiche . . .	≤ 500.000/ml (2)	≤ 400.000/ml (2)

---

(1) Inteso come valore medio rilevato in un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(2) Inteso come valore medio rilevato in un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese.

(**) Valore prescritto dall'allegato *A*, capitolo VI, lettera *D* della direttiva.

Parte II

TRATTAMENTO E REQUISITI DEL LATTE PASTORIZZATO

1) *Trattamento:* (*)

Trattamento termico di pastorizzazione = trattamento termico applicato una sola volta che comporta la somministrazione al latte di una temperatura non inferiore a + 71.7 °C per 15 secondi o di combinazioni equivalenti per quantità di calore somministrato e tale da garantire, per il prodotto così trattato, il rispetto dei requisiti relativi alla fosfatasi e alla perossidasi e di quelli microbiologici indicati nei punti 2 e 3.

2) *Requisiti chimico-fisici:*

Peso specifico 1030 (**) a + 10 °C o equivalente su latte scremato a + 20 °C

Tenore sostanze proteiche ≥ 28 g/l (**)

Tasso materia secca sgrassata ≥ 8,50% (**)

Punto di congelamento ≤ − 0,520 °C (***)
(indice crioscopico)

Fosfatasi negativa (***)

Perossidasi positiva (***)

Residui di antibiotici non rilevabili in 1/ml (***)

3) *Requisiti microbiologici:* (***)

	Fase 1	Fase 2
Germi patogeni	assenza	assenza
Coliformi (per ml)	< 5	< 1
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 50.000	≤ 30.000
Dopo incubazione 6 °C per cinque giorni: tenore di germi a 21 °C. . . .	≤ 250.000	≤ 100.000

(*) La definizione è desumibile dalle coordinate prescrizioni dell'art. 3, lettera *A*, punti 2 e 3, e dell'allegato *A*, capitolo VII, punto 2, della direttiva.

(**) Valori prescritti dall'art. 3, lettera *A*, punto 3, della direttiva.

(***) Valori prescritti dall'allegato *A*, capitolo VII, punto 2, della direttiva.

Parte III

TRATTAMENTI E REQUISITI DEL LATTE UHT E DEL LATTE STERILIZZATO

1) *Trattamento del latte UHT:*

trattamento termico UHT (o ad ultra alta temperatura) = trattamento termico del latte con procedimento di riscaldamento a flusso continuo, applicato in modo ininterrotto in un'unica volta, che comporti l'impiego di una temperatura molto elevata per un breve periodo di tempo, con combinazioni dei due parametri uguali od equivalenti a + 135 °C per un secondo ed il successivo confezionamento asettico in un recipiente opaco e tale che il prodotto così trattato:

a) risponda ai requisiti microbiologici indicati nel punto 4;

b) risulti conservabile a temperatura ambiente in modo da non presentare, in base a controlli eseguiti a sondaggio, alterazioni palesi dopo essere stato mantenuto per quindici giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 30 °C ovvero, se necessario, per sette giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 55 °C;

c) presenti una reazione positiva alla prova modificata della torbidità secondo il metodo Aschaffenburg o secondo qualsiasi altro metodo approvato in sede comunitaria.

2) *Trattamento del latte sterilizzato:*

trattamento termico di sterilizzazione = procedimento di riscaldamento del latte in contenitori chiusi, con dispositivo di chiusura tale da restare inalterato, che comporti la sterilizzazione del prodotto così trattato in modo che esso:

a) risponda ai relativi requisiti microbiologici indicati nel punto 4;

b) risulti conservabile, in base a controlli a sondaggio, tanto da non presentare alterazioni palesi dopo essere stato mantenuto per quindici giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 30 °C ovvero, se necessario, per sette giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 55 °C;

c) presenti una reazione negativa alla prova modificata della torbidità secondo il metodo Aschaffenburg o secondo qualsiasi altro metodo approvato in sede comunitaria.

3) *Requisiti chimici e chimico-fisici*:

Peso specifico 1030 (**) a + 10 °C o equivalente su latte scremato a + 20 °C

Tenore sostanze proteiche ≥ 28 g/l (**)

Tasso materia secca sgrassata ≥ 8,50% (**)

Punto di congelamento (°C) (1) ≤ − 0,520 °C (***)

Antibiotici (per ml) non rilevabili (***)

4) *Requisiti microbiologici*: (***)

	Fase 1	Fase 2
Dopo incubazione per quindici giorni a 30 °C:		
tenore di germi a 30 °C (per 0,1 ml)	≤ 10	≤ 10
controllo organolettico	normale	normale

---

(1) Fino al 1° gennaio 1991 è tollerato un indice crioscopico non superiore a − 0,515 °C nel caso del latte sottoposto a trattamento UHT mediante contatto diretto con il vapore d'acqua.

(*) Definizioni desumibili dall'allegato *A*, capitolo VII, punti 3 e 4 della direttiva.

(**) Valori prescritti dall'art. 3, lettera *A*, punto 3, della direttiva.

(***) Valori prescritti dall'allegato *A*, capitolo VII, punti 3, 4 e 5, della direttiva.

ALLEGATO *B*

CERTIFICATO DI SALUBRITÀ RELATIVO AL LATTE TRATTATO TERMICAMENTE DESTINATO AD UNO STATO MEMBRO.

(Allegato *B* della direttiva 85/397)

N. ....
(facoltativo)

Paese di spedizione ....
Amministrazione ....
Servizio ....
Rif. ....
(facoltativo)

I. *Identificazione del prodotto*

Natura del prodotto ....

Il prodotto è stato ottenuto da latte crudo, non sottoposto in un altro stabilimento ad un primo trattamento termico con parametro «tempo/temperatura» inferiore a quello prescritto per la pastorizzazione, che presentava quindi una fosfatasi positiva.

Data e natura del trattamento termico .... (tempo/temperatura).

Il procedimento di trattamento di latte UHT é/non è (1) stato applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore di acqua.

Natura dell'imballaggio ....
Numero dei recipienti ....
Quantità del prodotto in volume o in peso ....
Numero della partita ....

II. *Provenienza del prodotto*

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento di trattamento ....
....

III. *Destinazione del prodotto*

Il prodotto è spedito da ....
(luogo di spedizione)

Nome e indirizzo dello speditore ....
....
a ....
(Paese e luogo di destinazione)

Nome e indirizzo del destinatario ....
....

Con il seguente mezzo di trasporto (2) ....

La cisterna utilizzata per il trasporto di cui al presente certificato è stata adibita al trasporto esclusivo del latte trattato termicamente o dei prodotti lattiero-caseari o dell'acqua potabile.

IV. *Attestato*

Il sottoscritto attesta che il latte summenzionato è stato ottenuto nelle condizioni di produzione e di controllo di cui alla direttiva n. 85/397/CEE del Consiglio del 5 agosto 1985, concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente.

Il sottoscritto attesta inoltre che il latte sopra indicato soddisfa: le norme della fase 2 per il latte destinato al consumo umano diretto (3).

Fatto a ...., addì ....
....
Nome in lettere maiuscole ....

---

(1) Cancellare la dicitura inutile.

(2) Per i vagoni e i camion indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

(3) Per il periodo 1° aprile 1990-1° gennaio 1993.

ALLEGATO *C*

RIEPILOGO DELLE INDICAZIONI DA APPORRE SUI CONTENITORI DI LATTE (1)

(Cap. VIII, punto 4, della direttiva)

a) Denominazione di vendita costituita dalla dicitura latte, seguito a seconda del tenore di materia grassa, dalla qualificazione: «intero», «parzialmente scremato», o «scremato» e dalla specificazione del tipo di trattamento termico subito dal prodotto, in applicazione dell'art. 2 del presente decreto;

b) il quantitativo netto, in unità di volume;

c) un'indicazione che consenta l'identificazione della data del trattamento termico;

d) il termine minimo di conservazione;

e) le modalità di conservazione e di utilizzazione, ivi comprese quelle relative alla fase successiva all'apertura della confezione e, per il latte pastorizzato, l'indicazione della temperatura di refrigerazione cui il prodotto deve essere mantenuto;

f) il luogo di origine o di provenienza;

g) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;

h) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento nel caso del latte prodotto o confezionato in Italia per la vendita nel territorio nazionale;

i) il numero di riconoscimento ufficiale comunitario dello stabilimento di trattamento termico, con la sigla CEE.

---

(1) L'obbligo di tali indicazioni deriva dall'applicazione coordinata del regolamento CEE n. 1411/71 del 29 novembre 1971, della direttiva n. 79/112 recepita con decreto del Presidente della Repubblica 18 marzo 1982, n. 322, e dalla presente direttiva n. 85/397.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 5 agosto 1985

concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente

(85/397/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che, fintatoché il commercio intracomunitario del latte sarà ostacolato dalla diversità tra le esigenze sanitarie degli stati membri, il funzionamento armonioso del mercato comune e in particolare delle organizzazioni comuni dei mercati non avrà gli effetti desiderati;

considerando che, per eliminare tali differenze, le disposizioni di carattere sanitario degli stati membri dovranno essere ravvicinate;

considerando che, tenendo conto dell'estensione del settore lattiero-caseario e della diversità dei problemi da risolvere, occorre limitarsi, in una prima fase, a fissare le norme applicabili al latte trattato termicamente, escludendo provvisoriamente gli altri prodotti derivati dal latte, tranne, a titolo derogatorio e tenuto conto dell'uso particolare di tale prodotto, il latte pastorizzato concentrato fornito in cisterna;

considerando che il latte deve provenire da animali indenni da malattie pericolose per la salute umana; che tuttavia occorre tener conto delle differenze ancora esistenti tra gli stati membri per quanto riguarda lo stato sanitario dei loro allevamenti;

considerando che le aziende produttrici devono disporre di strutture atte a garantire che gli animali siano tenuti e il latte sia prodotto in soddisfacenti condizioni igieniche; che è necessario prevedere l'elaborazione di un codice d'igiene per precisare tali condizioni;

considerando che è necessario fissare norme igieniche relative alla raccolta e al trasporto del latte verso il centro di raccolta o di normalizzazione o verso lo stabilimento di trattamento, nonché definire le condizioni sanitarie del personale addetto a queste operazioni;

considerando che il latte crudo di ciascuna azienda di produzione deve essere sottoposto periodicamente ad analisi o prove per verificare la sua conformità alle norme fissate; che devono poter essere inoltre effettuati controlli nelle aziende per verificare in particolare l'igiene della produzione lattiera e lo stato sanitario generale degli animali ad essa destinati; che tali controlli devono essere eseguiti secondo modalità adottate a livello comunitario;

considerando che è opportuno accettare il principio di un'ispezione per sondaggio per verificare la presenza di residui di sostanze che potrebbero nuocere alla salubrità del latte;

considerando che si dovrebbe fare in modo che i paesi destinatari possano procedere, in modo non discriminatorio e nell'osservanza delle disposizioni generali del trattato, a verifiche ed ispezioni quanto alla conformità delle forniture con i requisiti della presente direttiva;

considerando che il latte trattato termicamente deve essere prodotto, depositato e trasportato in condizioni tali da offrire le massime garanzie in materia di igiene; che la necessità di una registrazione o di un riconoscimento per i centri di raccolta o di normalizzazione e gli stabilimenti di trattamento mira a facilitare il controllo dell'osservanaza di tali condizioni; che occorre prevedere una procedura destinata a risolvere i conflitti che potrebbero sorgere tra stati membri sulla fondatezza del riconoscimento di uno stabilimento o di un centro;

considerando che occorre instaurare un controllo comunitario per verificare se le norme prescritte sono applicate uniformemente in tutti gli stati membri; che occorre prevedere che le modalità di tali controlli debbano essere precisate secondo una procedura comunitaria in sede di comitato veterinario permanente;

considerando che, per quanto concerne gli scambi intracomunitari, il rilascio di un certificato compilato dall'autorità competente del paese speditore costituisce il mezzo più appropriato per fornire alle autorità competenti del paese destinatario l'assicurazione che un invio di latte trattato termicamente soddisfa ai requisiti imposti dalla presente direttiva;

considerando che gli stati membri devono avere la facoltà di rifiutare che sia messo in circolazione nel loro territorio latte trattato termicamente proveniente da un altro stato membro quando si sia constatato che esso non risponde alle disposizioni di questa direttiva; che tuttavia, se non vi sono motivi sanitari contrari e se lo speditore o il suo mandatario ne fanno domanda, è necessario permettere la rispedizione di questo latte; che inoltre, per permettere agli interessati di valutare i motivi che hanno condotto al divieto o alla restrizione occorre che essi siano portati a conoscenza dello speditore o del suo mandatario e, in alcuni casi, delle autorità competenti del paese speditore;

considerando che, qualora sorgesse una controversia sulla fondatezza di un'interdizione o di una restrizione tra lo speditore e le autorità dello stato membro destinatario, occorre dare allo speditore la possibilità di chiedere il parere di un esperto;

considerando che gli stati membri devono avere la facoltà di vietare l'introduzione sul loro territorio di latte pastorizzato in provenienza da uno stato membro in cui sia apparsa una epizoozia; che, secondo la natura e il carattere di tale epizoozia, il divieto deve essere limitato al latte proveniente da una parte del territorio del paese speditore oppure può estendersi all'insieme di tale territorio; che, in caso di insorgenza nel territorio di uno stato membro di una malattia contagiosa, è necessario che siano prese rapidamente misure appropriate per lottare contro tale malattia; che occorre che i pericoli derivanti da tali malattie e le misure di difesa resesi necessarie siano valutati nello stesso modo nell'insieme della Comunità; che a tal fine occorre istituire in seno al comitato veterinario permanente di cui sopra una procedura comunitaria d'urgenza secondo la quale dovranno essere prese le misure necessarie;

considerando che è necessario affidare alla Commissione il compito di prendere alcune misure d'applicazione della presente direttiva; che a tal fine occorre prevedere una procedura che instaura una stretta ed efficace cooperazione tra la Commissione e gli stati membri in sede di comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le prescrizioni di carattere sanitario e di polizia sanitaria relative al latte trattato termicamente destinato agli scambi intracomunitari.

Fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie relative a questa materia e nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, gli scambi intracomunitari di prodotti derivati dal latte, diversi dal latte trattato termicamente, non sono soggetti agli effetti della presente direttiva. Tuttavia, in deroga alle definizioni di cui all'articolo 2, il latte pastorizzato concentrato, introdotto in cisterne nel territorio di uno stato membro per esservi commercializzato tale e quale o dopo trasformazione, è soggetto ai requisiti della presente direttiva.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si applicano, per quanto necessario, le definizioni dell'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE modificata da ultimo dalla direttiva 85/320/CEE , e dell'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 1411/71

Inoltre si intende per:

a) *latte crudo:* il latte prodotto dalla secrezione della ghiandola mammaria di una o più vacche lattifere;

b) *azienda di produzione:* lo stabilimento situato sul territorio di uno stato membro e nel quale si trovano una o più vacche destinate alla produzione di latte;

c) *latte trattato termicamente:* il latte atto al consumo umano ottenuto tramite un trattamento termico direttamente ed esclusivamente da latte crudo, quale è definito alla lettera a), che si presenta sotto forma di latte pastorizzato, di latte UHT e di latte sterilizzato quali definiti all'allegato A, capitolo VII, punti 2, 3, 4, 5 e 6;

d) *paese speditore:* lo stato membro dal quale il latte trattato termicamente è spedito in un altro stato membro;

e) *paese destinatario:* lo stato membro a destinazione del quale è spedito il latte trattato termicamente proveniente da un altro stato membro;

f) *servizio ufficiale:* il servizio veterinario o qualsiasi altro servizio di livello equivalente designato dallo stato membro interessato per controllare l'applicazione della presente direttiva;

g) *stabilimento di trattamento:* lo stabilimento situato nel territorio di uno stato membro nel quale il latte è trattato termicamente.

Articolo 3

A. Gli stati membri curano che venga spedito nel territorio di un altro stato membro:

1) come latte trattato termicamente, soltanto il latte che risponde ai seguenti requisiti generali:

a) deve essere stato ottenuto da latte crudo ai sensi dell'articolo 2, lettera a):

i) che non ha subito alcuna sottrazione o addizione diverse da quelle relative alle operazioni di normalizzazione del tenore di grassi;

ii) che proviene da vacche che soddisfano le condizioni di cui al capitolo VI, parte A, dell'allegato A;

iii) che proviene da aziende di produzione che soddisfano le condizioni generali d'igiene fissate nell'allegato A, capitolo VI, parte B;

iv) che soddisfa le condizioni di cui all'allegato A, capitolo VI, parte C per quanto riguarda l'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto, nonché l'igiene del personale preposto a tali operazioni;

v) che proviene da vacche e da aziende di produzione che sono controllate periodicamente dalle autorità nazionali competenti, segnatamente in applicazione dell'articolo 11, paragrafo 1;

vi) che è stato controllato conformemente all'articolo 11, paragrafo 2, e soddisfa le norme stabilite nell'allegato A, capitolo VI, parte D;

b) deve provenire da uno stabilimento di trattamento che soddisfa i requisiti dell'allegato A, capitoli I, II e V; inoltre, se il latte crudo è passato attraverso un centro di raccolta, deve provenire da un centro di raccolta che soddisfa i requisiti dell'allegato A, capitoli I, III e V e, se il latte crudo è passato attraverso un centro di normalizzazione, quest'ultimo deve soddisfare i requisiti dell'allegato A, capitoli I, IV e V;

c) deve esservi stato trattato conformemente ai requisiti di cui all'allegato A, capitolo VII;

d) se è confezionato, deve essere stato confezionato conformemente alle disposizioni dell'allegato A, capitolo VIII in uno stabilimento di trattamento nel quale il latte è stato trattato;

e) deve essere stato depositato conformemente alle disposizioni dell'allegato A, capitolo IX:

f) durante il trasporto verso il paese destinatario, deve essere accompagnato, conformemente all'allegato A, capitolo X, da un certificato di salubrità conforme al modello di cui all'allegato B;

g) deve essere trasportato in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente all'allegato A, capitolo XI;

2) come latte pastorizzato, soltanto latte che soddisfa i requisiti di cui al paragrafo 1 e abbia subito un solo processo di pastorizzazione;

3) come latte trattato termicamente destinato al consumo umano diretto, soltanto il latte che, inoltre, presenta un peso pari o superiore a 1 030 g per litro constatato su latte a 10 °C o l'equivalente su latte completamente sgrassato a 20 °C e contiene almeno 28 g di materie proteiche per litro e un tasso di materia secca sgrassata pari o superiore all'8,50 %, restando inteso che, fatte salve le disposizioni adottate nell'ambito dell'organizzazione comune dei mercati del latte e dei prodotti lattiero-caseari, non potranno essere fissati requisiti più rigorosi per il latte destinato all'industria.

B. Gli stati membri che concedono agli stabilimenti riconosciuti siti nel loro territorio una delle deroghe di cui all'articolo 4, paragrafo 2, e all'allegato A, capitolo VII, punto 6, non possono vietare o limitare l'introduzione nel loro territorio di latte trattato termicamente proveniente da uno stabilimento di trattamento di un altro stato membro che benefici della stessa deroga.

Articolo 4

1. Gli stati membri curano che:

— le cisterne adibite al trasporto del latte siano utilizzate solo per il trasporto di latte, prodotti lattiero-caseari e acqua potabile;

— i locali, gli impianti e il materiale non siano adibiti ad usi diversi dalla raccolta, dal trattamento e dal magazzinaggio del latte e dei prodotti lattiero-caseari.

Se un'azienda elabora prodotti alimentari ottenuti parzialmente dal latte e da prodotti lattiero-caseari, i prodotti che entrano, nella fabbricazione di tali prodotti alimentari devono, se non hanno in precedenza subito un trattamento termico o qualsiasi altro trattamento che non influisca sfavorevolmente sul latte o sui prodotti lattiero-caseari, essere immagazzinati e trattati in locali distinti specialmente riservati a tale scopo.

2. Gli stati membri che, in deroga al paragrafo 1, autorizzano l'impiego delle cisterne e del materiale per il trasporto, nonché la fabbricazione in momenti diversi di altri prodotti alimentari liquidi, curano che vengano prese tutte le misure atte ad evitare l'inquinamento dei prodotti contemplati dalla presente direttiva, nonché la loro alterazione.

Gli stati membri informano la Commissione e gli altri stati membri in merito alle deroghe concesse e trasmettono loro l'elenco degli stabilimenti che beneficiano di tali deroghe.

3. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, stabilisce l'elenco dei prodotti alimentari destinati al consumo umano, di cui al paragrafo 2, che possono formare oggetto della deroga concernente il trasporto.

Secondo la stessa procedura vengono inoltre determinate le condizioni da osservare per adibire nuovamente al trasporto del latte le cisterne impiegate per il trasporto dei prodotti alimentari di cui al primo comma.

4. Gli stati membri curano che:

a) le cisterne che beneficiano della deroga di cui al paragrafo 2 non possano essere adibite al trasporto del latte trattato termicamente destinato ad uno stato membro che non concede detta deroga. Su richiesta dello stato membro destinatario, l'autorità competente dello stato membro di spedizione gli fornisce un elenco delle cisterne che non beneficiano della deroga;

b) sul certificato di salubrità figuri un'indicazione chiara che consenta l'identificazione delle cisterne adibite al trasporto esclusivo del latte trattato termicamente.

Articolo 5

1. Ciascuno stato membro redige un elenco degli stabilimenti di trattamento riconosciuti e un elenco dei centri di raccolta e di normalizzazione da esso riconosciuti se questi ultimi sono interessati dagli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente, attribuendo un numero di riconoscimento a ciascuno di essi, ed invia tale elenco agli altri stati membri ed alla Commissione.

Uno stato membro riconosce uno stabilimento o centro in questione solo se è comprovato che esso soddisfa i requisiti della presente direttiva. Lo stato ritira il riconoscimento qualora non siano più soddisfatte le condizioni che ne costituiscono il presupposto. Gli altri stati membri e la Commissione vengono informati del riconoscimento.

2. Un'ispezione regolare degli stabilimenti o centri riconosciuti è effettuata dal servizio ufficiale. La sorveglianza ed il controllo permanente degli stabilimenti, nonché dei centri riconosciuti è effettuata dal servizio ufficiale. La sorveglianza ed il controllo permanente degli stabilimenti, nonché dei centri di raccolta e di normalizzazione, sono assicurati sotto la responsabilità del servizio ufficiale.

Il personale del servizio ufficiale può essere assistito da personale appositamente addestrato a tale fine. Il personale del servizio ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento o centri interessati dalla produzione di latte trattato termicamente, per accertare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

3. Uno stato membro, qualora ritenga, segnatamente in seguito ad uno dei controlli o verifiche previsti all'articolo 7, paragrafi 1 e 2, che le disposizioni per il riconoscimento non siano o non siano più osservate da uno stabilimento o centro situato in un altro stato membro, ne informa la competente autorità centrale di tale stato. Quest'ultima prende tutte le misure necessarie che possono andare fino al ritiro del riconoscimento e comunica alla competente autorità centrale del primo stato membro le decisioni prese con le relative motivazioni.

Qualora nutra il timore che tali misure non vengano prese o non siano sufficienti, il primo stato membro esamina, insieme allo stato membro interessato, i mezzi per ovviare alla situazione, se del caso con una visita in loco. In caso di controversia quanto all'applicazione delle disposizioni della presente direttiva non disciplinate nell'ambito dell'articolo 10, va cercata una soluzione sulla base di un metodo e/o di riferimento riconosciuti, conformemente alla procedura di cui all'articolo 14, previo parere del comitato scientifico veterinario.

Gli stati membri informano la Commissione di eventuali controversie e delle soluzioni adottate.

4. Se tali stati membri non possono raggiungere un accordo, uno di essi adisce entro un termine ragionevole la Commissione, che incarica uno o più esperti di esprimere un parere.

In attesa di tale parere, lo stato membro speditore, deve, per gravi motivi di sanità pubblica, su richiesta dello stato membro destinatario, potenziare i controlli nei confronti del latte trattato termicamente proveniente dallo stabilimento in questione.

Lo stato membro destinatario può, da parte sua, intensificare i controlli nei confronti del latte trattato termicamente proveniente dallo stesso stabilimento e, in caso di risultato positivo, adottare le misure previste all'articolo 7, paragrafo 4.

La Commissione, su richiesta di uno dei due stati membri interessati, incarica immediatamente un esperto di recarsi sul luogo di immagazzinamento della spedizione messa in questione e/o nello stabilimento speditore, per proporre i provvedimenti conservativi appropriati.

Tenuto conto del parere di cui al primo comma, gli stati membri possono essere autorizzati, secondo la procedura prevista all'articolo 13, a rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio di latte trattato termicamente proveniente da tale stabilimento.

La predetta autorizzazione può essere ritirata, tenuto conto di un nuovo parere elaborato da uno o più esperti, secondo la procedura prevista all'articolo 13.

Gli esperti devono avere la cittadinanza di uno stato membro diverso da quelli in controversia.

5. Le modalità generali d'applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 14.

Articolo 6

1. Esperti veterinari della Commissione possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti degli stati membri, là dove ciò sia indispensabile per l'applicazione uniforme della presente direttiva, a controlli sul posto; in particolare possono verificare se gli stabilimenti o centri riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni della presente direttiva e segnatamente quelle dell'allegato A.

Lo stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste gli esperti nell'adempimento della loro missione. La Commissione informa lo stato membro interessato sui risultati dei controlli effettuati.

Lo stato membro interessato adotta le misure eventualmente necessarie per tener conto dei risultati di tale controllo. Qualora lo stato membro non adotti dette misure, la Commissione, previo esame della situazione in seno al comitato veterinario permanente, può fare ricorso alle disposizioni dell'articolo 5, paragrafo 4, quinto e sesto comma.

2. Anteriormente all'applicazione dei controlli di cui al paragrafo 1 e secondo la procedura dell'articolo 14, sono fissate le disposizioni generali di applicazione del presente articolo ed è compilato un « vademecum » contenente le norme da osservare al momento dell'ispezione prevista nel paragrafo 1.

3. Anteriormente al 1° luglio 1990, il Consiglio procederà al riesame di questo articolo in base ad una relazione della Commissione, corredata di eventuali proposte.

Articolo 7

1. Fatte salve le disposizioni degli articoli 5 e 6, un paese destinatario può verificare se la spedizione di latte trattato termicamente quale è definito all'articolo 2 è accompagnata dal certificato di salubrità prescritto.

2. In caso di presunzione grave di irregolarità il paese destinatario può procedere in modo non discriminatorio a controlli per verificare che siano osservate le condizioni previste dalla presente direttiva.

3. Le verifiche e le ispezioni si effettuano di norma nel luogo di destinazione delle merci o in qualsiasi altro luogo appropriato, purché la scelta di tale luogo causi il minor numero possibile di inconvenienti all'inoltro delle merci.

Le verifiche e le ispezioni di cui al paragrafi 1 e 2 non devono provocare ritardi esagerati nell'inoltro o nell'immissione sul mercato delle merci, o ritardi che potrebbero compromettere le qualità del latte.

4. Se nel corso di un controllo effettuato in base al paragrafo 2 si constata che il latte non soddisfa le condizioni previste dalla presente direttiva, l'autorità competente del paese destinatario può lasciare allo speditore, al destinatario o al loro mandatario, a loro spese, la scelta tra il rinvio della merce o l'impiego della medesima per altri scopi o la sua distruzione, purché ad essi non ostino considerazioni di carattere sanitario o, nel caso contrario, disporre la sua distruzione. In ogni caso sono adottate misure preventive per evitare l'impiego abusivo di tale latte e il certificato deve recare indicazioni precise circa la destinazione del suddetto latte.

5. a) Dette decisioni devono essere comunicate allo speditore o al suo mandatario unitamente alle ragioni che le hanno determinate. Dietro sua richiesta, dette decisioni motivate devono essergli immediatamente comunicate per iscritto, insieme all'avvertimento relativo ai mezzi d'impugnazione previsti dalla vigente legislazione, delle procedure e dei termini entro cui l'atto deve essere impugnato.

b) Se tali decisioni sono fondate sulla diagnosi di una malattia contagiosa o infettiva o di una alterazione tale da costituire un pericolo per la salute umana o degli animali o su una infrazione grave delle prescrizioni della presente direttiva, esse sono immediatamente comunicate alla competente autorità centrale dello stato membro dove ha avuto luogo la produzione e alla Commissione.

c) In seguito a tale comunicazione, possono essere prese opportune misure in conformità della procedura di cui all'articolo 13, intese in articolare a coordinare le misure adottate in altri stati membri per il latte in causa.

6. Anteriormente al 1° luglio 1990, il Consiglio procederà al riesame di questo articolo in base ad una relazione della Commissione, corredata di eventuali proposte.

Articolo 8

1. La presente direttiva lascia impregiudicati i mezzi d'impugnazione accordati dalla legislazione vigente negli stati membri contro le decisioni delle autorità competenti e previsti dalla presente direttiva.

2. Ciascuno stato membro accorda agli speditori di latte che non può essere commercializzato, conformemente all'articolo 7, il diritto di chiedere il parere di un esperto. Ciascuno stato membro fa in modo che, prima che le autorità competenti adottino altre misure, quali la distruzione del latte, gli esperti possano stabilire se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 7, paragrafo 4.

L'esperto deve avere la cittadinanza di uno stato membro diverso da quello di spedizione o di destinazione.

Su proposta degli stati membri, la Commissione redige un elenco degli esperti che potranno essere incaricati di esprimere tali pareri.

Le modalità generali d'applicazione del presente articolo, in particolare per quanto riguarda la procedura da seguire nell'elaborazione di detti pareri, sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 14.

Articolo 9

Gli allegati della presente direttiva sono modificati dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, al fine del loro adeguamento all'evoluzione tecnologica.

Articolo 10

1. Gli stati membri provvedono affinché, fatti salvi i requisiti complementari di cui all'articolo 3, parte A, punto 3, nel territorio di un altro stato membro sia spedito solo il latte trattato termicamente proveniente da stabilimenti di trattamento che soddisfano le norme previste nell'allegato A, capitoli VI e VII per la fase 1.

Tuttavia uno stato membro che, sin dalla data prevista dall'articolo 16, applichi per il latte trattato termicamente destinato al consumo nazionale le norme microbiologiche previste per la fase 2 può, una volta constatata tale applicazione secondo la procedura di cui all'articolo 14, subordinare l'introduzione nel suo territorio del latte sterilizzato e del latte UHT alle norme previste in tale fase per il prodotto finito e l'introduzione del latte pastorizzato alle norme previste sia per il latte crudo che per il latte pastorizzato.

Gli stati membri curano che, al più tardi il 1° gennaio 1993, siano applicabili negli scambi intracomunitari le norme previste all'allegato A, capitoli VI e VII, per la fase 2, a meno che il Consiglio non decida, a maggioranza qualificata, in base a una relazione della Commissione, accompagnata da eventuali proposte, di rinviare il termine di due anni al massimo.

Inoltre, a decorrere dal 1° aprile 1990, le norme della fase 2 si applicano al latte destinato al consumo umano diretto.

2. I metodi di analisi e di prova da utilizzare per accertare il rispetto delle norme di cui al paragrafo 1 sono adottati in base alla procedura prevista dall'articolo 14 anteriormente al 1° gennaio 1989.

Secondo la medesima procedura viene adottato, previo parere del comitato veterinario scientifico, un metodo in sostituzione della prova modificata della torbidità secondo Aschaffenburg, che consenta la differenziazione tra latte sterilizzato e latte UHT.

Tuttavia, nell'attesa di tali decisioni, gli stati membri, nel periodo di applicazione della fase 1, riconoscono come metodi di riferimento i metodi di analisi e di prova riconosciuti a livello internazionale.

Articolo 11

1. Gli stati membri curano che le aziende produttrici siano sottoposte ad un controllo periodico che consenta di accertare l'osservanza delle disposizioni in materia d'igiene.

Inoltre, quando sussista un sospetto che i requisiti di sanità animale previsti nel capitolo VI dell'allegato A non siano soddisfatti, essi curano che il veterinario ufficiale controlli lo stato sanitario generale degli animali lattiferi e, là dove si renda necessario, faccia eseguire un esame clinico della mammella di tali animali.

Qualora il controllo o i controlli di cui al primo e secondo comma consentano di accertare l'inosservanza delle prescrizioni in materia di igiene, il servizio ufficiale adotta gli opportuni provvedimenti.

2. Gli stati membri curano che il latte crudo e il latte trattato termicamente siano sottoposti ad un controllo da effettuarsi dagli stabilimenti, sotto la supervisione e la responsabilità del servizio ufficiale, nonché sotto il controllo periodico del servizio ufficiale, per accertare che il latte risponda ai requisiti della presente direttiva.

3. Gli stati membri curano che vengano effettuati controlli per la ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, ormonale, di antibiotici, di antiparassitari, di detergenti e di altre sostanze nocive o eventualmente atte a alterare le caratteristiche organolettiche o a rendere pericoloso se non nocivo per la salute umana il consumo del latte, se detti residui superano i limiti di tolleranza ammessi o, qualora non sia fissata una tolleranza, le proporzioni di cui è dimostrata l'innocuità in base alle conoscenze scientifiche e su cui il comitato scientifico veterinario si è pronunciato.

4. Se il latte esaminato non è conforme ai requisiti della presente direttiva e presenta in particolare tracce di residui che superano le tolleranze ammesse, il latte trattato termicamente dovrà essere escluso dagli scambi intracomunitari.

Gli esami dei residui devono essere effettuati in base a metodi scientificamente riconosciuti e dimostrati nella pratica, in particolare in base a quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati degli esami dei residui devono potere essere valutati secondo i metodi di riferimento fissati in applicazione dell'articolo 10.

Al fine dei controlli delle aziende produttrici e secondo la procedura di cui all'articolo 14, viene elaborato un codice generale d'igiene precisante le condizioni igieniche generali da rispettare nelle aziende produttrici, in particolare le condizioni di manutenzione dei locali e quelle della mungitura. La Commissione provvederà alla pubblicazione di tale codice.

5. Se sussiste un fondato sospetto dell'inosservanza di quanto è prescritto dalla presente direttiva, il servizio ufficiale procede ai controlli necessari e, se il sospetto trova conferma, prende le opportune misure ed in particolare ritira il riconoscimento.

6. Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta, entro due anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, le modalità e la frequenza dei controlli di cui ai paragrafi 1 e 2, nonché le tolleranze di cui al paragrafo 3.

In base alla stessa procedura, potrà essere decisa l'estensione degli esami ad altre sostanze non contemplate nel paragrafo 3.

7. Fino all'entrata in vigore delle disposizioni del presente articolo, le regolamentazioni nazionali restano applicabili nel rispetto delle disposizioni generali del trattato.

Articolo 12

1. Uno stato membro può, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, adottare i seguenti provvedimenti:

a) in caso di insorgenza dell'afta epizootica in un altro stato membro, può vietare temporaneamente o limitare l'introduzione nel suo territorio di latte pastorizzato ottenuto in uno stabilimento riconosciuto che raccoglie latte crudo nella zona di protezione che verrà fissata in applicazione della direttiva 64/432/CEE o che è situato in tale zona;

b) nel caso in cui questa malattia epizootica assuma carattere estensivo o in caso di insorgenza di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali, può vietare temporanemente o limitare l'introduzione nel suo territorio di latte pastorizzato e latte UHT proveniente da tutto il territorio di detto stato.

2. Ogni stato membro deve comunicare senza indugio agli altri stati membri e alla Commissione l'insorgere nel proprio territorio di ogni malattia di cui al paragrafo 1, lettera b), non contemplata dalla direttiva 82/894/CEE e le misure di lotta adottate. Deve altresì comunicare loro senza indugio la scomparsa della malattia.

3. Le misure adottate dagli stati membri in base al paragrafo 1, e la loro relativa abrogazione, devono essere comunicate senza indugio agli altri stati membri e alla Commissione con l'indicazione dei motivi.

Può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 13, che tali misure debbono essere modificate, in particolare allo scopo di garantirne il coordinamento con quelle adottate dagli altri stati membri, oppure abolite.

4. Qualora si verifichi la situazione di cui al paragrafo 1 e risulti necessario che anche altri stati membri applichino le misure prese in virtù di detto paragrafo ed eventualmente modificate conformemente al paragrafo 3, le disposizioni opportune sono decise secondo la procedura di cui all'articolo 14.

Articolo 13

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con decisione del Consiglio del 15 ottobre 1968, in appresso denominato comitato », è immediatamente consultato dal presidente su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro un termine di due giorni. Esso si pronuncia alla maggioranza di quarantacinque voti.

4. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato. Se non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro quindici giorni dalla data di presentazione della suddetta proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro dette misure.

Articolo 14

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato è immediatamente consultato dal presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza dei problemi in esame. Esso si pronuncia alla maggioranza di quarantacinque voti.

4. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato. Se non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare.

Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro tre mesi dalla data di presentazione della suddetta proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro dette misure.

Articolo 15

Fino all'adozione di un regime comunitario relativo alle importazioni di latte trattato termicamente in provenienza dai paesi terzi, le disposizioni nazionali applicabili a tali importazioni non devono essere più favorevoli di quelle che disciplinano gli scambi intracomunitari.

Articolo 16

Gli stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° gennaio 1989.

Articolo 17

Gli stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 5 agosto 1985.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. POOS

ALLEGATO A

CAPITOLO I

Condizioni generali per il riconoscimento

Gli stabilimenti di trattamento ed i centri di raccolta e normalizzazione devono essere situati in luòghi in cui non possano verificarsi alterazioni del latte provocate dall'ambiente circostante e comprendere come minimo:

1. nei locali in cui vengono effettuate le operazioni di trattamento e di immagazzinamento del latte trattato termicamente:

   a) un pavimento in materiali facili da pulire e disinfettare e sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dei liquidi;

   b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi, tranne il caso in cui il latte è depositato in cisterne ermeticamente chiuse. Angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei depositi e nei locali di refrigerazione;

   c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;

   d) materiali isolanti imputrescibili e inodori;

   e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di evacuazione del vapore;

   f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale;

   g) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. I rubinetti non debbono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani, tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta;

2. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

3. un reparto apposito ed impianti appropriati per le operazioni di pulitura e di disinfezione dei recipienti e delle cisterne. Tale reparto e tali impianti non sono però richiesti qualora esistano disposizioni che rendano obbligatoria la pulitura e la disinfezione dei recipienti e delle cisterne da parte di altri centri, situati in prossimità dello stabilimento di trattamento;

4. un impianto che consenta il rifornimento d'acqua esclusivamente potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE.

   Tuttavia, l'utilizzazione di acqua non potabile è autorizzata a titolo eccezionale, per la produzione di vapore, per combattere gli incendi e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le condutture adibite a tale scopo non consentano altre utilizzazioni di tale acqua e non presentino rischi di contaminazione del latte. Il vapore d'acqua e l'acqua in questione non possono entrare in contatto diretto con il latte, né essere utilizzati per la pulitura e la disinfezione dei recipienti, degli impianti e del materiale che entrano in contatto con il latte. Le condutture d'acqua non potabile devono essere nettamente differenziate da quelle destinate all'acqua potabile;

5. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti e roditori;

6. il materiale, i raccordi e gli strumenti che sono destinati ad entrare in contatto con il latte, o la loro superficie, devono essere fabbricati con un materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle proprietà organolettiche del latte.

CAPITOLO II

Condizioni speciali per il riconoscimento degli stabilimenti di trattamento

Oltre a soddisfare i requisiti generali di cui al capitolo I, gli stabilimenti di trattamento devono avere almeno:

a) sempreché tale operazione sia effettuata un'istallazione che consenta di effettuare meccanicamente le operazioni per un'adeguata riempitura e chiusura automatica dei recipienti destinati al condizionamento del latte trattato termicamente, dopo la riempitura, ad esclusione dei bidoni e delle cisterne;

b) impianti per il raffreddamento e il deposito in ambiente freddo del latte trattato termicamente e nei casi previsti

nei capitoli III, IV e VII, punto 1, del latte crudo. Gli impianti per il deposito devono essere muniti di strumenti per misurare la temperatura;

c) — in caso di condizionamento in recipienti che devono essere utilizzati una sola volta, un reparto apposito per depositarli, nonché per depositare le materie prime destinate alla confezione di tali recipienti;

— in caso di condizionamento in recipienti da riutilizzare, un reparto apposito per il deposito, nonché un impianto che permetta di effettuare meccanicamente la loro pulitura e disinfezione;

d) recipienti per il deposito di latte crudo, un installazione destinata alla normalizzazione, nonché contenitori per il deposito del latte normalizzato;

e) centrifughe o qualsiasi altro dispositivo approvato o autorizzato per la separazione del latte dalle impurità;

f) un attrezzatura per il trattamento termico approvata o autorizzata dal servizio ufficiale, munita:

— di un regolatore automatico della temperatura;

— di un termometro registratore;

— di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente;

— di un dispositivo di sicurezza adeguato che impedisca la miscela del latte pastorizzato o sterilizzato con latte incompletamente riscaldato e

— di un registratore automatico di sicurezza che impedisca tale miscela;

g) lo stabilimento di trattamento deve disporre di un laboratorio proprio o disporre dei servizi di un laboratorio munito del materiale necessario per effettuare le analisi e gli esami indispensabili del latte.

CAPITOLO III

Condizioni speciali di registrazione dei centri di raccolta

Oltre a soddisfare i requisiti generali di cui al capitolo I, i centri di raccolta devono comprendere come minimo:

a) un dispositivo o mezzi appropriati per il raffreddamento del latte e, ove il latte sia oggetto di deposito in tale centro, un impianto per il deposito a freddo;

b) se nel centro di raccolta si effettua la separazione del latte dalle impurità, tale operazione deve essere compiuta mediante centrifughe o con qualsiasi altro dispositivo approvato o autorizzato dal servizio ufficiale.

CAPITOLO IV

Condizioni speciali per la registrazione dei centri di normalizzazione

Oltre a soddisfare i requisiti generali di cui al capitolo I, i centri di normalizzazione devono disporre:

a) di recipienti per il deposito a freddo di latte crudo, di una installazione destinata alla normalizzazione, nonché di contenitori per il deposito del latte normalizzato;

b) di centrifughe o di qualsiasi altro dispositivo approvato o autorizzato dal servizio ufficiale per la separazione del latte dalle impurità.

CAPITOLO V

Igiene dei locali, del materiale e del personale negli stabilimenti

1. È prescritta la massima pulizia possibile per quanto riguarda il personale, i locali ed il materiale.

a) Il personale addetto al trattamento o alla manipolazione del latte deve in particolare indossare abiti da lavoro e un copricapo puliti; deve avere inoltre le mani pulite. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito del latte.

b) A nessun animale deve essere consentito l'accesso agli stabilimenti. È necessario procedere sistematicamente all'eliminazione dei roditori, degli insetti nonché di qualsiasi tipo di parassiti.

c) Il materiale e le installazioni utilizzate per il trattamento del latte devono essere tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione:

i) almeno una volta al giorno, nei giorni lavorativi, i locali di trattamento devono essere puliti;

ii) alla fine di ogni fase di lavoro e almeno una volta al giorno nei giorni lavorativi, il materiale, i recipienti e le installazioni che vengono in contatto con il latte, con i prodotti lattiero-caseari e con altri prodotti alimentari devono essere lavati, puliti e disinfettati.

2. Senza indugio ingiustificato, dopo ciascun trasporto o ciascuna serie di trasporti, quando tra lo scarico e il carico successivo trascorre un periodo di tempo molto limitato, ma comunque almeno una volta al giorno, i recipienti e le cisterne che sono stati utilizzati per il trasporto del latte crudo al centro di raccolta o di normalizzazione o allo

stabilimento di trattamento del latte devono essere lavati, puliti e disinfettati prima di essere utilizzati di nuovo.

3. Quando il passaggio del latte crudo dal centro di raccolta o di normalizzazione allo stabilimento di trattamento non è effettuato mediante canalizzazioni, i recipienti necessari al trasporto del latte crudo devono soddisfare le condizioni di cui al punto 1, lettera c).

4. Qualora vengano utilizzati prodotti chimici per le operazioni di disinfezione di cui al punto 1, detti prodotti chimici devono essere autorizzati a tal fine dal servizio ufficiale.

5. La lavorazione, il trattamento, la manipolazione e il trasporto del latte sono vietati alle persone che, attraverso il latte, possono trasmettere malattie contagiose o di qualsiasi altro tipo.

6. Ogni persona addetta alla lavorazione ed alla manipolazione del latte deve provare, mediante un certificato medico, che nulla osta alla sua attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno, a meno che, secondo la procedura prevista all'articolo 14, sia riconosciuto un altro regime di controllo medico del personale il quale offre garanzie equivalenti.

CAPITOLO VI

Prescrizioni relative alle condizioni di ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento

A. *Allevamento d'origine*

1. Il latte crudo deve provenire da vacche:
   a) appartenenti a un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e indenne o ufficialmente indenne da brucellosi;
   b) che non presentano sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
   c) che non presentano disturbi visibili dello stato generale di salute, né sono colpite da infezioni dell'apparato genitale con scolo, da enterite con diarrea accompagnata da febbre o da infiammazione riconoscibile della mammella o della cute della mammella;
   d) che non presentano piaghe sulla mammella tali da ripercuotersi sul latte;
   e) che forniscano almeno due litri di latte al giorno;
   f) che non sono state trattate con sostanze trasmissibili al latte e pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana, a meno che il latte non abbia subito un periodo di attesa ufficiale. I periodi di attesa ufficiali sono stabiliti dal Consiglio su proposta della Commissione.

2. Deve essere escluso dal trattamento il latte crudo:
   a) proveniente da animali non rispondenti ai requisiti di cui alla direttiva 81/602/CEE;
   b) contenente residui di sostanze di cui all'articolo 11, paragrafo 3, della direttiva.

B. *Igiene dell'azienda produttrice*

1. Il latte crudo deve provenire da aziende produttrici registrate e controllate conformemente all'articolo 11 della direttiva. I locali a tal fine utilizzati debbono essere progettati, costruiti, curati e gestiti in modo da garantire:
   i) buone condizioni di sistemazione, igiene, pulizia e salute delle vacche, e
   ii) condizioni igieniche soddisfacenti per la mungitura, la manipolazione e il deposito del latte.

   I locali usati per scopi specifici debbono soddisfare le condizioni dei punti che seguono.

2. I locali nei quali si svolgono le operazioni di mungitura o nei quali il latte è immagazzinato, manipolato o raffreddato debbono essere ubicati e costruiti in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione del latte, debbono essere facilmente lavabili e disinfettabili e disporre almeno di:
   a) pareti e un pavimento facili da pulire nei luoghi che possono essere insudiciati o infettati;
   b) un sistema di drenaggio soddisfacente, disposto in modo da consentire un'evacuazione agevole dei liquidi, e mezzi adeguati di evacuazione dei rifiuti;
   c) condizioni soddisfacenti di ventilazione e di illuminazione;
   d) un sistema adeguato e soddisfacente di approvvigionamento di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento;
   e) un'adeguata separazione da qualsiasi fonte di contaminazione, quali latrine e letamai;
   f) guarnizioni e attrezzature facili a lavare, pulire e disinfettare.

   Inoltre, i locali adibiti al deposito del latte debbono essere muniti di un impianto di refrigerazione; debbono essere protetti contro i parassiti e debbono disporre di un'adeguata separazione dai locali ove si trovano animali.

3. Se viene impiegato un sistema di mungitura mobile sotto tettoia, debbono essere soddisfatti i requisiti di cui al punto 2, lettere d) e f); inoltre la tettoia deve:
   a) essere situata su un pavimento sgombro da accumuli di escrementi o altri rifiuti;
   b) garantire la protezione del latte durante il periodo di utilizzazione;
   c) essere costruita e rifinita in modo da poter essere mantenuta in un buono stato di pulizia.

4. Quando le vacche sono in stato di libertà è obbligatorio disporre di un'area o di una sala di mungitura debitamente separate dalle superfici abitabili.

5. L'isolamento degli animali affetti o per i quali esiste il sospetto che siano affetti da una delle malattie di cui alla parte A, punto 1, lettera b), ovvero la separazione dal resto della mandria degli animali di cui alla parte A, punto 1, lettera c), deve poter essere garantita in maniera efficace.

6. Gli animali di tutte le specie debbono essere mantenuti a distanza dai locali o dai luoghi in cui il latte viene immagazzinato, manipolato o raffreddato.

C. *Igiene della mungitura, della raccolta del latte crudo e del trasporto dall'azienda produttrice al centro di raccolta o di normalizzazione o allo stabilimento di trattamento — Igiene del personale*

1. La mungitura deve essere effettuata in modo igienico e secondo condizioni da prevedere nel codice d'igiene di cui all'articolo 11, paragrafo 4 della direttiva.

2. Immediatamente dopo la mungitura, il latte deve essere collocato in un luogo pulito ed attrezzato in modo da evitare un'influenza sfavorevole sullo stesso. Se non è raccolto entro le due ore successive alla mungitura, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura di almeno 8 °C nel caso di raccolta quotidiana e di 6 °C nel caso di raccolta non quotidiana; durante il trasporto allo stabilimento di trattamento il latte non deve superare una temperatura di 10 °C.

3. Il materiale e gli strumenti, o le loro superfici, destinati ad entrare in contatto con il latte (utensili, recipienti, cisterne, ecc. per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere fabbricati con un materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle proprietà organolettiche del latte.

4. Dopo l'uso, gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica, i recipienti che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte debbono essere lavati, puliti e disinfettati. Dopo ciascun trasporto, o serie di trasporti, se tra lo scarico e il carico seguente trascorre un periodo di tempo molto breve — e comunque almeno una volta al giorno — i recipienti e le cisterne usati per il trasporto del latte crudo al centro di raccolta o di normalizzazione, ovvero allo stabilimento di trattamento del latte, debbono essere lavati, puliti e disinfettati prima di essere utilizzati.

5. Qualora si utilizzino prodotti chimici per le operazioni di disinfezione previste al punto 4, detti prodotti debbono essere autorizzati a tal fine da parte del servizio ufficiale.

6. Le cisterne adibite alla raccolta del latte debbono essere utilizzate unicamente per il trasporto del latte, dei prodotti lattieri e dell'acqua potabile.

7. La mungitura, la manipolazione e la raccolta del latte sono vietate alle persone che, attraverso il latte, possono trasmettere malattie contagiose o di qualsiasi altro tipo.

D. *Norme da osservare all'atto dell'ammissione*

Per poter essere trattato termicamente ed ai fini della presente direttiva, il latte crudo di ciascuna azienda deve soddisfare le norme minime seguenti:

Il rispetto delle norme deve essere controllato mediante prelievi effettuati per sondaggio, sia al momento della raccolta nell'azienda agricola, sia al momento dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento, nel centro di raccolta o di normalizzazione.

	Fase 1	Fase 2
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 300 000 (1)	≤ 100 000 (1)
Titolo di cellule somatiche (per ml)	≤ 500 000 (2)	≤ 400 000 (2)
Punto di refrigerazione (°C)	≤ — 0,520	≤ — 0,520
Antibiotici (per ml) — penicillina — altri	 < 0,004/µg non rilevabili	 < 0,004/µg non rilevabili

(1) Media rilevata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(2) Media rilevata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese.

Inoltre il latte crudo dovrà essere sottoposto ad un test piruvico o a qualsiasi altro controllo che dia risultati equivalenti e dovrà soddisfare in tali controlli le norme che devono essere fissate prima del 1° gennaio 1989 secondo la procedura di cui all'articolo 14 della direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico. In attesa di tale decisione si applicano le disposizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 2, terzo comma.

Lo stabilimento di trattamento informa il veterinario ufficiale non appena le norme massime fissate per il titolo di cellule somatiche sono raggiunte. Il veterinario ufficiale prende i provvedimenti appropriati.

Se, alla scadenza di un periodo di un mese, il latte proveniente dall'azienda in questione non soddisfa le norme prescritte, esso dovrà essere trattato in un momento diverso rispetto al latte destinato agli scambi intracomunitari ed essere escluso da tali scambi.

CAPITOLO VII

Prescrizioni relative al trattamento termico

1. Il latte crudo che, dal momento di entrata nello stabilimento di trattamento, non venga trattato nelle quattro ore successive alla sua ammissione, deve essere raffreddato ad una temperatura che non superi + 5 °C ed essere mantenuto a detta temperatura fino al suo trattamento termico.

Il latte crudo che non venga trattato nelle 36 ore successive alla sua ammissione, deve subire un controllo supplementare prima del trattamento termico. Qualora si constati secondo un metodo diretto o indiretto che il tenore di germi a 30 °C supera i 600 000 per ml nella prima fase e i

200 000 nella seconda fase, il latte crudo in questione deve essere trattato in un momento diverso rispetto a quello destinato agli scambi intracomunitari.

2. Il latte pastorizzato deve essere ottenuto mediante un trattamento che comporti un elevata temperatura per un breve periodo di tempo (minimo 71,7 °C per 15 s o combinazione equivalente).

Nei controlli per sondaggio effettuati nello stabilimento di trattamento, esso deve inoltre soddisfare le norme seguenti:

Germi patogeni	Fase 1 assenza	Fase 2 assenza
Coliformi (per ml)	< 5	< 1
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 50 000	≤ 30 000
Dopo incubazione 6 °C in 5 giorni Tenore di germi a 21 °C (per ml)	≤ 250 000	≤ 100 000
Fosfatasi	—	—
Perossidasi	+	+
Antibiotici (per ml)	non rilevabili	non rilevabili
Punto di refrigerazione (°C)	≤ 0,520	≤ 0,520

Inoltre il latte pastorizzato dovrà essere sottoposto ad un test piruvico o a qualsiasi altro controllo che dia risultati equivalenti e soddisfare in tali controlli le norme che devono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 14 della direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico.

3. Il latte UHT deve soddisfare i seguenti requisiti:

— deve essere stato ottenuto mediante un procedimento di riscaldamento a flusso continuo che sia applicato in modo ininterrotto in un'unica volta, e che richieda l'impiego di una temperatura elevata per un breve periodo di tempo (+ 135 °C al minimo per almeno un secondo) e di un condizionamento asettico in un recipiente opaco;

— essere conservabile in modo da non presentare, in caso di controllo per sondaggio, alterazioni palesi dopo essere stato per 15 giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 30 °C; ove sia necessario, si può inoltre prevedere che il latte rimanga sette giorni in una confezione non aperta alla temperatura di + 55 °C;

— presentare una reazione positiva alla prova modificata della torbidità secondo Aschaffenburg o qualsiasi altra prova da elaborarsi secondo la procedura di cui all'articolo 14 anteriormente all'entrata in vigore della direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico;

— avere un indice crioscopico inferiore o pari a — 0,520 °C. Tuttavia per il latte sottoposto al trattamento diretto si applica un indice non superiore a — 0,515 °C durante un periodo di 2 anni.

Se il procedimento di trattamento del latte detto «a ultra alta temperatura» viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore d'acqua, quest'ultimo dev'essere ottenuto con acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee né esercitare su di esso un'influenza nociva. Inoltre, l'applicazione del procedimento non deve modificare il tenore di acqua presente nel latte trattato.

4. Il latte sterilizzato deve:

— essere stato riscaldato in confezioni o recipienti ermeticamente chiusi e sterilizzato nella confezione; il dispositivo di chiusura deve rimanere intatto;

— essere conservabile, in caso di controllo per sondaggio, in modo da non presentare alterazioni palesi dopo essere stato per quindici giorni in una confezione non aperta alla temperatura di +30 °C; ove sia necessario, si può inoltre prevedere che il latte rimanga sette giorni in una confezione non aperta alla temperatura di +55 °C;

— presentare una reazione negativa alla prova modificata della torbidità secondo Aschaffenburg o qualsiasi altra prova da elaborarsi anteriormente all'entrata in vigore della direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico secondo la procedura di cui all'articolo 14;

— avere un indice crioscopico inferiore o pari a — 0,520 °C.

5. Il latte sterilizzato ed il latte UHT, all'atto dei controlli per il sondaggio effettuati nello stabilimento di trattamento, devono soddisfare le seguenti norme:

	Fase 1	Fase 2
Dopo incubazione per 15 giorni a 30 °C a) Tenore di germi a 30 °C (per 0,1 ml) b) Controllo organolettico	 ≤10 normale	 ≤10 normale
Antibiotici (per ml)	non rilevabili	non rilevabili

Inoltre, tale latte deve essere sottoposto ad un controllo LPS o qualsiasi controllo che dia risultati equivalenti e soddisfare in tale controllo, le norme che devono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 14 della direttiva, previo parere del comitato veterinario scientifico.

6. La produzione di latte pastorizzato, di latte UHT e di latte sterilizzato può intervenire a base di latte crudo che abbia subito, in un altro stabilimento, un primo trattamento termico il cui « tempo-temperatura » deve essere inferiore a quello utilizzato per la pastorizzazione ed avere quindi una fosfatasi positiva. Il ricorso a questa deroga dovrà essere comunicato alle autorità competenti. Il certificato deve recare l'indicazione del primo trattamento.

7. I procedimenti di riscaldamento, le temperature e la durata del riscaldamento per il latte pastorizzato, sterilizzato e UHT, i tipi di apparecchi di riscaldamento, la valvola di derivazione, i tipi dei dispositivi di regolazione della temperatura e degli altri registratori di temperatura saranno approvati o autorizzati dall'autorità centrale competente degli stati membri.

8. Il latte, dopo la pastorizzazione, deve essere immediatamente raffreddato, al fine di rispettare quanto prima le temperature previste nei capitoli IX e XI.

9. I grafici dei termometri-registratori devono essere datati e conservati per due anni per essere presentati a richiesta degli agenti designati dal servizio ufficiale per il controllo dello stabilimento.

CAPITOLO VIII

Confezionamento, nello stabilimento di trattamento, del latte trattato termicamente in recipienti destinati alla vendita diretta al consumatore

1. I recipienti destinati alla vendita diretta al consumatore devono essere conformi a tutte le norme igieniche. In particolare, non devono sviluppare nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle proprietà organolettiche del latte, tenendo conto delle norme già previste dalla normativa comunitaria, o nell'attesa di tale normativa, dalle normative nazionali vigenti alla data di notifica della direttiva. Inoltre, se si tratta di recipienti che possono essere riutilizzati, devono essere concepiti in modo da poter essere facilmente lavati, puliti e disinfettati.

   Il lavaggio, la pulizia e la disinfezione devono aver luogo conformemente alle disposizioni del capitolo XI, punto 1, terzo trattino.

2. Le operazioni di imbottigliamento, riempitura e chiusura dei recipienti e di confezionamento devono essere effettuate automaticamente.

3. Subito dopo la riempitura, i recipienti devono essere chiusi nello stabilimento in cui si effettua il trattamento termico mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo l'apertura e tale da garantire una protezione delle caratteristiche del latte contro le influenze nocive esterne.

4. Il produttore deve far figurare sul confezionamento del prodotto, a fini di controllo, in modo visibile e leggibile, oltre alle indicazioni previste dalla direttiva 79/112/CEE :

   a) la natura del trattamento termico subito dal latte ;

   b) qualsiasi menzione che consenta l'identificazione della data di trattamento termico e, per il latte pastorizzato, la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato ;

   c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di trattamento e una delle seguenti sigle : CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

CAPITOLO IX

Deposito del latte pastorizzato nello stabilimento di trattamento

Dopo il raffreddamento, fino all'uscita dallo stabilimento di trattamento, la temperatura massima del latte pastorizzato deve essere di +6 °C.

La temperatura di deposito degli appositi locali deve essere registrata.

CAPITOLO X

Certificato di salubrità

L'esemplare originale del certificato di salubrità che deve accompagnare il latte trattato termicamente durante il trasporto nel paese destinatario deve essere rilasciato, al momento del carico, dal veterinario ufficiale o altra autorità competente di livello equivalente designata dalla competente autorità centrale.

Il certificato di salubrità deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato B. Esso deve essere redatto almeno nella o nelle lingue del paese destinatario e deve contenere le informazioni previste da detto modello.

CAPITOLO XI

Trasporto del latte trattato termicamente

1. Le cisterne, i bidoni e gli altri recipienti che devono essere utilizzati per il trasporto del latte pastorizzato devono rispondere a tutte le norme di igiene ed in particolare ai seguenti requisiti:

   — le loro parti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con il latte devono essere fabbricate con materiale liscio, che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte o esercitare un'influenza nociva sulle proprietà organolettiche del latte;

   — essere concepiti in modo da rendere possibile l'evacuazione totale del latte; se sono muniti di rubinetti, questi devono poter essere facilmente ritirati e smontati, lavati, puliti e disinfettati;

   — essere lavati, puliti e disinfettati immediatamente dopo ogni utilizzazione, per quanto necessario, prima di ciascuna nuova utilizzazione; la pulizia e la disinfezione devono essere effettuate conformemente alle disposizioni previste al capitolo V, punto 1, lettera c);

   — essere chiusi ermeticamente, prima e durante il trasporto, mendiante un dispositivo di chiusura a tenuta stagna.

2. I veicoli ed i recipienti destinati al trasporto del latte pastorizzato devono essere costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste al punto 5 siano mantenute durante tutta la durata del trasporto.

3. I mezzi di trasporto del latte trattato termicamente e del latte condizionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere in buono stato; non possono essere utilizzati per il trasporto di qualsiasi altro prodotto o oggetto suscettibile di alterare il latte. Il loro rivestimento interno deve essere liscio, facile da lavare, pulire e disinfettare. L'interno dei veicoli destinati al trasporto deve rispondere a tutte le norme igieniche. I veicoli destinati al trasporto del latte trattato termicamente condizionato in piccoli recipienti o in bidoni devono essere concepiti in modo da proteggere sufficientemente i recipienti ed i bidoni da qualsiasi insudiciamento ed influenza atmosferica e non possono essere utilizzati per il trasporto di animali.

4. a) Le cisterne usate per il trasporto del latte pastorizzato destinato agli scambi intracomunitari devono essere riconosciute dal servizio ufficiale ed essere munite, durante il trasporto, di una piombatura apposta al momento della firma del certificato da parte della competente autorità.

   b) A tal fine l'autorità competente deve accertare, prima della spedizione, la conformità dei mezzi di trasporto e delle condizioni di caricamento alle condizioni igieniche definite nel presente capitolo.

5. Durante il trasporto, la temperatura del latte pastorizzato, trasportato in cisterna o condizionato in piccoli recipienti e in bidoni non deve superare 6 °C.

ALLEGATO B

CERTIFICATO DI SALUBRITÀ RELATIVO AL LATTE TRATTATO TERMICAMENTE DESTINATO AD UNO STATO MEMBRO

N. ....
(facoltativo)

Paese speditore : ....

Ministero : ....

Servizio : ....

Rif. : ....
(facoltativo)

I. Identificazione del prodotto

Natura del prodotto ....

Il prodotto è/non è (¹) stato ottenuto da latte crudo che ha subito, in un altro stabilimento, un primo trattamento termico il cui « tempo/temperatura » è stato inferiore a quello utilizzato per la pastorizzazione ; questo latte aveva quindi una fosfatasi positiva.

Data e natura del trattamento termico .... (tempo/temperatura)

Il procedimento di trattamento di latte UHT è/non è (¹) stato applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore di acqua.

Natura dell'imballaggio ....

Numero dei recipienti ....

Quantità del prodotto in volume o in peso ....

Numero della partita ....

II. Provenienza del prodotto

Indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento di trattamento ....

III. Destinazione del prodotto

Il prodotto è spedito da ....
(luogo di spedizione)

Nome e indirizzo dello speditore ....

a ....
(paese e luogo di destinazione)

Nome e indirizzo del destinatario ....

....

Con il seguente mezzo di trasporto (²) ....

La cisterna utilizzata per il trasporto di cui al presente certificato è/non è (¹) stata adibita al trasporto esclusivo del latte trattato termicamente.

(¹) Cancellare la dicitura inutile.
(²) Per i vagoni e i camion indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome

IV. Attestato

Il sottoscritto attesta che il latte summenzionato è stato ottenuto nelle condizioni di produzione e di controllo di cui alla direttiva 85/397/CEE del Consiglio, del 5 agosto 1985, concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente.

Il sottoscritto attesta inoltre che il latte sopra indicato soddisfa:

— le norme microbiologiche previste in detta direttiva per la fase 2 (1) (2),

— le norme della fase 2 per il latte destinato al consumo umano diretto (3).

Timbro

Fatto a ...., addì ....

(Firma)

Nome in lettere maiuscole ....

---

(1) Attestato da rilasciare per il latte destinato ad uno stato membro che può subordinare all'osservanza di questa condizione l'introduzione sul suo territorio di latte trattato termicamente.
(2) Cancellare la dicitura se è inutile.
(3) Per il periodo 1. 4. 1990 — 1. 1. 1993.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

Il testo dell'art. 14 della legge n. 183/1987 (Coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari) è il seguente:

«Art. 14 *(Conferimento di forza di legge ad alcune direttive)*. — 1. Le norme contenute nelle direttive della Comunità economica europea, indicate nell'elenco *A* allegato alla presente legge, hanno forza di legge con effetto dalla data di emanazione del decreto di cui al comma 2.

2. Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, o del Ministro da lui delegato, da emanarsi su proposta dei Ministri competenti, entro dodici mesi dalla entrata in vigore della presente legge, verranno stabilite le norme di attuazione delle direttive di cui al comma 1».

La direttiva n. 85/397/CEE è stata pubblicata nella «Gazzetta Ufficiale» delle Comunità europee n. L. 226 del 24 agosto 1985.

Note all'art. 3:

Il regolamento CEE n. 1411/71 del 29 giugno 1971 pubblicato nella «Gazzetta Ufficiale» delle Comunità europee n. L 148 del 3 luglio 1971, riguarda le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari per i prodotti della voce 04.01 della tariffa doganale comune. Il relativo art. 3 è del seguente tenore:

«Art. 3. — 1. Per l'applicazione del presente regolamento, si intende per:

a) latte: il prodotto della mungitura di una o più vacche;

b) latte alimentare: i prodotti seguenti destinati ad essere venduti come tali al consumatore:

latte crudo: il latte che non abbia subito alcun trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente;

latte intero: il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore naturale di materia grassa sia uguale o superiore al 3,50%, od il cui tenore di materia grassa sia stato portato almeno al 3,50%;

latte parzialmente scremato: il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50% ed un massimo dell'1,80%;

latte scremato: il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso massimo dello 0,30.

2. Le dominazioni di cui al paragrafo 1, fatta salva la loro utilizzazione sotto denominazione composte e con riserva delle disposizioni adottate conformemente all'art. 4, sono riservate ai prodotti ivi indicati.

3. Il tenore di materia grassa espressa in percentuale nel presente regolamento è il rapporto in peso delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione.

4. Il tenore di materia grassa prescritto per il latte alimentare può essere ottenuto, se non esiste allo stato naturale, soltanto mediante aggiunta o prelievo di latte o crema di latte o mediante aggiunta di latte scremato o parzialmente scremato. Non sono ammesse altre modifiche della composizione del latte alimentare».

La Legge 30 aprile 1976, n. 397, riguarda «Norme sanitarie sugli scambi di animali tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea». Il relativo art. 2, lettere *a), d), e), f), i)*, punto 1, e *j)* è del seguente tenore:

«Art. 2. — Ai sensi della presente legge si intende per:

a) azienda: il complesso agricolo o la stalla del commerciante ufficialmente controllati, situati nel territorio di uno Stato membro, nei quali sono tenuti o abitualmente allevati animali da allevamento, da produzione o da macello; per quanto riguarda le stalle dei commercianti situate nel territorio della Repubblica italiana, devono intendersi come ufficialmente controllate quelle autorizzate ai sensi dell'art. 17 del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320 e dello art. 20 del decreto ministeriale 1° giugno 1968 e dell'art. 23 del decreto ministeriale 3 giugno 1968, rispettivamente pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 233 del 13 settembre 1968 e n. 234 del 14 settembre 1968;

(Omissis).

d) allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi: allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, punto I;

e) allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi: allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, punto II*A*1;

f) allevamento bovino indenne da brucellosi: allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, punto II*A*2;

(Omissis)

i) zona indenne da epizoozia: la zona di un diametro di 20 chilometri, entro la quale, secondo accertamenti ufficiali, non si è avuto da almeno trenta giorni prima del carico:

1) per gli animali della specie bovina: alcun caso di afta epizootica;

(Omissis)

j) malattie soggette a denuncia obbligatoria: le malattie elencate nell'allegato *E*.

Nota all'art. 5:

La direttiva comunitaria n. 80/778 del 15 luglio 1980, riguarda la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Nota all'art. 6:

La legge 30 aprile 1962, n. 283, riguarda la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e bevande. Il relativo art. 21 è del seguente tenore:

«Art. 21. — La determinazione dei metodi ufficiali di analisi delle sostanze alimentari spetta al Ministero della sanità; a tale scopo è costituita, presso il Ministero della sanità, una commissione permanente, di cui fanno parte:

a) un rappresentante del Ministero della sanità che la presiede;

b) un rappresentante del Ministero dell'agricoltura e delle foreste;

c) un rappresentante del Ministero dell'industria e del commercio;

d) un rappresentante del Ministero delle finanze;

e) tre rappresentanti dell'Istituto superiore di sanità;

f) un direttore di sezione chimica di laboratorio provinciale di igiene e profilassi;

g) un direttore di sezione medico-micrografica di laboratorio provinciale d'igiene e profilassi;

h) un rappresentante del laboratorio chimico centrale delle dogane;

i) un direttore di istituto di chimica agraria.

Gli elenchi dei metodi ufficiali di analisi dovranno essere revisionati almeno ogni due anni.

La commissione ha la facoltà di avvalersi dell'opera di esperti particolarmente competenti nelle singole materie in esame».

Note all'art. 10;

Il D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, riguarda il regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Il relativo art. 44 è del seguente tenore:

«Art. 44 (*Autorizzazione sanitaria preventiva dei mezzi adibiti al trasporto terrestre*). — Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

a) le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;

b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'autorizzazione viene rilasciata:

1) dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, per le cisterne e gli altri contenitori di cui alla lettera *a*) e per i veicoli di cui alla lettera *b*);

2) dall'organo della regione, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, per i veicoli di cui alla lettera *c*).

Per i veicoli adibiti al trasporto nel solo ambito del territorio comunale l'autorizzazione viene rilasciata dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento.

È fatto salvo quanto diversamente previsto, per i trasporti di carni nell'ambito del territorio comunale, dalle disposizioni speciali del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e successive modificazioni.

La competenza territoriale al rilascio dell'autorizzazione di cui al presente articolo è determinata in relazione alla residenza del proprietario del veicolo risultante dall'iscrizione al pubblico registro automobilistico.

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai mezzi di trasporto in circolazione sulla rete dell'Amministrazione delle ferrovie dello Stato».

Il D.M. 7 gennaio 1984 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 12 gennaio 1984) riguarda l'elenco delle sostanze per cui sono prescritte ai fini del trasporto specifiche dichiarazioni di scorta.

Per la direttiva n. 80/778 si veda la nota all'art. 5.

88G0257

GIUSEPPE MARZIALE, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(9652168) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria MARZOLI
Via B. Spaventa, 18

◇ **L'AQUILA**
Libreria FANTINI
Piazza del Duomo, 59

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

◇ **TERAMO**
Libreria IPOTESI
Via Oberdan, 9

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **CROTONE (Catanzaro)**
Ag. Distr. Giornali LORENZANO G.
Via Vittorio Veneto, 11

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria S. LABATE
Via Giudecca

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

◇ **PAGANI (Salerno)**
Libreria Edic. DE PRISCO SALVATORE
Piazza Municipio

◇ **SALERNO**
Libreria D'AURIA
Palazzo di Giustizia

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
Cartolibreria PIROLA MAGGIOLI
di Laura Zagatti
Via Matteotti, 36/B

◇ **CERVIA (Ravenna)**
Ed. Libr. UMILIACCHI MARIO
Corso Mazzini, 36

◇ **FERRARA**
Libreria TADDEI
Corso Giovecca, 1

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A. Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **RAVENNA**
Libreria MODERNISSIMA
Via C. Ricci, 50

◇ **REGGIO EMILIA**
Libreria MODERNA
Via Guido da Castello, 11/B

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria CAIMI DUE
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE s.a.s.
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria «UNIVERSITAS»
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V. Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed. BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Libreria CATALDI
Piazza Martiri di Vallerotonda, 4

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
AGENZIA 3A
Via Aureliana, 59
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
Soc. MEDIA c/o Chiosco Pretura Roma
Piazzale Clodio
Ditta BRUNO E ROMANO SGUEGLIA
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E. Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste s.n.c.

◇ **VITERBO**
Libreria BENEDETTI
Palazzo Uffici Finanziari

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria G.B. MONETA
di Schiavi Mario
Via P. Boselli, 8/r

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Ditta I.C.A.
Piazza Gallina, 3

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi s.n.c.
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

◇ **VARESE**
Libreria F.lli VERONI
di Veroni Aldo e C.
Via Robbioni, 5

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele, 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria MORICHETTA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
Libreria MALIPIERO
Corso XI Settembre, 61

◇ **S. BENEDETTO DEL TRONTO (AP)**
Libreria ALBERTINI
Via Giovanni XXIII, 59

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
Libreria DI E.M.
Via Monsignor Bologna, 67

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Ditta I.C.A.
Via De Rolandis

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D. Galimberti, 10

◇ **NOVARA**
GALLERIA DEL LIBRO
Corso Garibaldi, 10

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20

◇ **VERCELLI**
Ditta I.C.A.
Via G. Ferraris, 73

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A. & C.
Corso V. Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria ATHENA
Via M. di Montrone, 86
Libreria FRANCO MILELLA
Viale della Repubblica, 16/B
Libreria LATERZA e LAVIOSA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
Via Palmieri, 30

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria Centro didattico NOVECENTO
Via Manzoni, 35

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 10

SICILIA

◇ **AGRIGENTO**
Libreria L'AZIENDA
Via Callicratide, 14/16

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V. Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F. Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria O.S.P.E.
Piazza Cairoli, isol. 221

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco, 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando 15/16

◇ **RAGUSA**
Centro didattico IBLEO
Via G. Matteotti, 54

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria GALLI
Via Manzoni, 30

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Editore BELFORTE
Via Grande, 91

◇ **LUCCA**
Libreria BARONI
Via Fillungo, 43
Libreria Prof.le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
Libreria VORTUS
Galleria L. Da Vinci, 27

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Nuova Libreria LUNA
Via Gramsci, 41/43

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VALLE D'AOSTA

◇ **AOSTA**
Libreria MINERVA
Via dei Tillier, 34

VENETO

◇ **BELLUNO**
Libreria BENETTA
Piazza dei Martiri, 37

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
Calle Goldoni 4511

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in Roma, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:**
  BARI, Libreria Laterza S.p.A., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria s.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, SO.CE.DI. s.r.l., via Roma, 80;
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1988

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:		
- annuale	L.	220.000
- semestrale	L.	120.000
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
- annuale	L.	28.000
- semestrale	L.	17.000
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità Europee:		
- annuale	L.	105.000
- semestrale	L.	58.000
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:		
- annuale	L.	28.000
- semestrale	L.	17.000
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
- annuale	L.	100.000
- semestrale	L.	60.000
Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, e i fascicoli delle quattro serie speciali:		
- annuale	L.	375.000
- semestrale	L.	205.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta ufficiale parte prima prescelto con la somma di L. 25.000, si avrà diritto a ricevere l'indice annuale cronologico per materie 1988.

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L.	800
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali* ogni 16 pagine o frazione	L.	800
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	800
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	800

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L.	60.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L.	800

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L.	34.000
Prezzo di vendita di un fascicolo	L.	3.400

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

		Prezzi di vendita Italia	Prezzi di vendita Estero
Invio settimanale	N. 6 microfiches contenente 6 numeri di Gazzetta ufficiale fino a 96 pagine cadauna	L. 6.000	6.000
	Per ogni 96 pagine successive o frazione riferite ad una sola Gazzetta	L. 1.000	1.000
	Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L. 4.000	6.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983.

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L.	120.000
Abbonamento semestrale	L.	65.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	800

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonchè quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato: telefoni nn. (06) 85082149 - 85082221